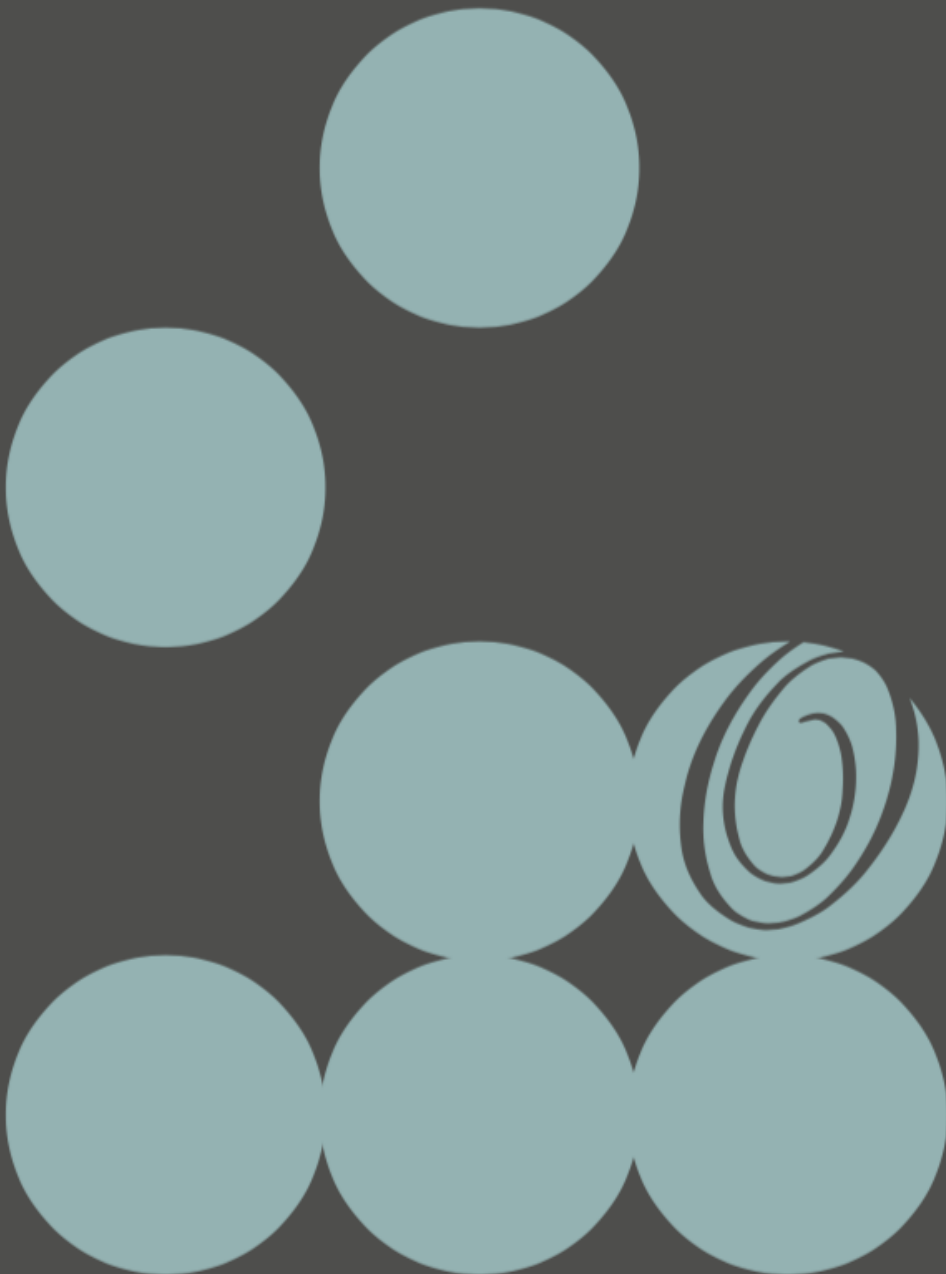


HOTEL ★★★ SUPERIOR

**BANKETTMAPPE**

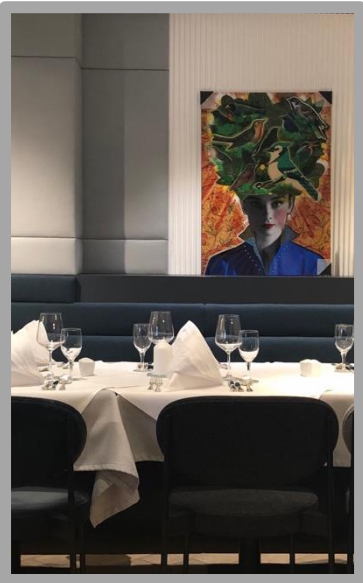
**OTTERBACH**

RESTAURANT



HOTEL OTTERBACH RESTAURANT  
GMBH  
BAHNHOSTRASSE 155  
D-74321 BIETIGHEIM-BISSINGEN  
TELEFON: 07142-5840  
INFO@HOTEL-OTTERBACH.DE

# BANKETTMAPPE



...weil uns Ihre Zeit kostbar ist



## WIR VERWÖHNEN SIE UND IHRE GÄSTE VON HERZEN, OB HOCHZEIT, GEBURTSTAGSFEIER ODER SONSTIGER VERANSTALTUNG NACH

### OTTERBACHS ÜBER 80-JÄHRIGER TRADITION

Wir legen größten Wert auf Qualität unserer Speisen und Getränke und versprechen Ihnen bereits heute volle Aufmerksamkeit unseres Serviceteams.

Als erste Inspiration, empfehlen wir Ihnen

- 🕒 **JAHRESZEITLICHE MENÜVORSCHLÄGE**
- 🕒 **ODER OTTERBACHS KLASSISCHES FESTTASGSMENÜ**

Natürlich beraten wir Sie auch gerne und wählen mit Ihnen Ihr individuelles Menü aus.

Sie erhalten von uns auch eine **CHECKLISTE** für die Planung Ihrer Feier, diese erleichtert Ihnen die Vorbereitung, und dient als Hilfe für unser persönliches Gespräch.

Bitte vereinbaren Sie unbedingt hierfür einen **TERMIN** mit Frau Gaby Otterbach oder den Damen Schmid oder Böser. Sie sind uns wichtig, und wir wollen uns Zeit für Sie nehmen.

Nachfolgend erhalten Sie einen Überblick, all' unserer Speisen und Getränke, die wir im Rahmen eines **GEMEINSAMEN MENÜ AB 10 PERSONEN** für Ihre Veranstaltung zubereiten.

#### **Zeitlicher Rahmen**

Beginnt Ihre Veranstaltung mit dem Mittagessen, stehen Ihnen unsere Räume bis 15 Uhr zur Verfügung.

Bei gebuchtem Mittagessen und Kaffeetafel bis 16.30 Uhr. Für Abend-Veranstaltungen stehen Ihnen unsere Räume bis 23.00 Uhr zur Verfügung. Nach vorheriger Vereinbarung können Sie die Zeiten gerne gegen Aufpreis für Raummiete und Personalkosten erweitern. Ab 23.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangener Stunde einen Nachzuschlag von 48€.

Wir verweisen auf unsere <http://www.hotel-otterbach.de/Geschaeftsbedingungen.html>

# BANKETTMAPPE

## ZUM START

### Aperitifauswahl

Otterbachs Hausmarke Chardonnay Sekt, brut 7,20 €  
mit Orangensaft und diversen Likören  
-zum Beispiel: Aperol, Holunderblütensirup, Sanddorn  
Grenadine und Alkoholfreies

mit Aperitif-Gebäck (kleine Blätterteigteilchen) 11,70 €

Hauscocktail: Maracuja-Aperol-Sekt-Spritz

**Bitte entnehmen Sie weitere Getränke und Getränkepreise unsere Getränke- und Weinkarte.**

## FINGERFOOD – APERITIFHÄPPCHEN ab 15 Personen auf einer Etagère serviert

Fein garnierte Aperitif-Auswahl 16,80 € /Pers.  
mit frischem Mett oder Tatar, Räucherfisch, Roastbeef, Vitello Tonnato  
Parmaschinken, Tomaten Caprese und Camembert

wie z.B.

Garnelenspieße und Garnelen im Backteig mit pikantem Dip,  
Frühlingsröllchen mit asiatischem Dip,

Mini Schinkenhörnchen, Lauch-Quiche, Zwiebelkuchen ab 3,00 € /Stk.



# BANKETTMAPPE

## MENÜS AB 10 PERSONEN

### **Festtags-Menü (ab 15 Personen)**

**52,00 € /Pers.**

Schwäbisches Festtagssüpple  
Tafelspitzbrühe mit dreierlei Klößchen und Gemüserauten

Bunte Marktsalate mit verschiedenen Toppings

Mandelkrüstchen vom Schweinefilet, Puten-Involtini  
und am Stück gebratenes Rinderfilet aus dem Backofen  
mit Pilz-Rahmsoße und TrollingersöÙle  
dazu buntes Marktgemüse der Saison, Spätzle und Kartoffelkroketten

Bunte Dessert Tapas- allerlei süÙe Leckereien  
in kleinen Schälchen und Gläsern serviert

### **Regionales Menü**

**49,00 € /Pers.**

Schwäbische Flädlesuppe

Bunte Marktsalate mit Croutons und krossen Speckwürfele

Schweinefilet -am Stück gebraten-  
mit TrollingersoÙe  
serviert mit geschmälzten Spätzle

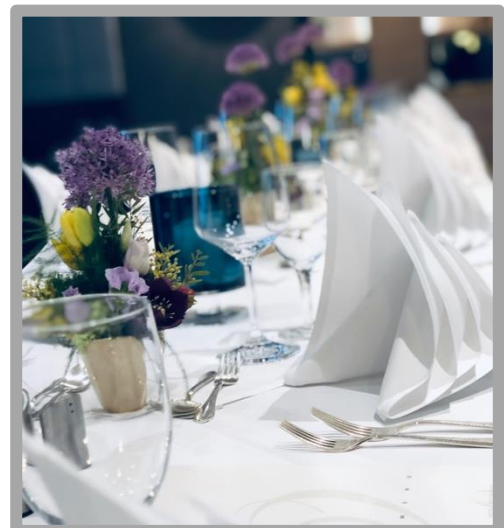
Gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker  
Vanilleeiscreme und Sahnetupfer

### **Alternativ im Hauptgang**

Otterbachs Rostbraten mit TrollingersoÙe  
und Spätzle

ODER

Dreierlei Braten – Rind, Schwein und Kalb – aus  
dem Backofen nach Großmutter's Art, mit  
TrollingersoÙe serviert mit geschmälzten Spätzle



# BANKETTMAPPE

## Gourmetmenü 5-Gänge

*Nach Jahreszeit*

**ab 75,00 € /Pers.**

Zum Beispiel:

Falscher Kürbis  
Frischkäse / Butternuss-Kürbis / Pflücksalat

Ochsenschwanzconsommée

Schwarzwälder Forellenfilet  
Blattspinat / Kartoffelschaum

Rosa gebratene Rehrückenmedaillons  
Selleriepüree / Pilz-Ofenschlupfer

Delice von der dunklen Schokolade  
Orange / Zimteis



# BANKETTMAPPE

## SAISONALE MENÜS

### Frühlingserwachen

62,00 € /Pers.

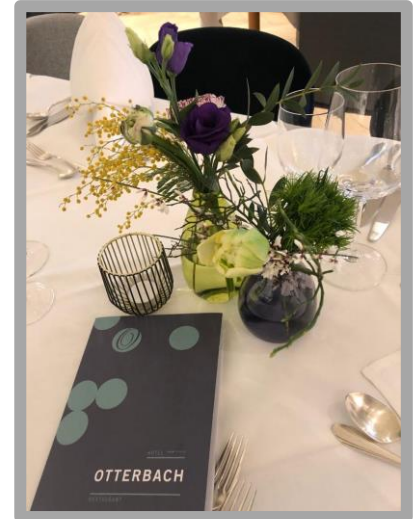
Bunte Marktsalate  
mit mariniertem grünem und weißem Stangenspargel  
Parma Schinken und gehobeltem Parmesan  
dazu ofenfrisches Stöckle Baguette mit Bärlauch-Dip

Suppenduett -in kleinen Tässchen serviert-  
Kraftbrühe mit Kräuter-Brätklößchen und  
Spargelcremesuppe mit zarten Kerbelspitzen

Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben mit Sherry Rahmsoße  
Spätzle, Kartoffeltaler und buntem Frühlingsgemüse

Panna Cotta mit Karamell an Erdbeerfächer mit Pistazien

(Spargel Saison von ca. Ostern bis 24. Juni)



### Sommerzeit

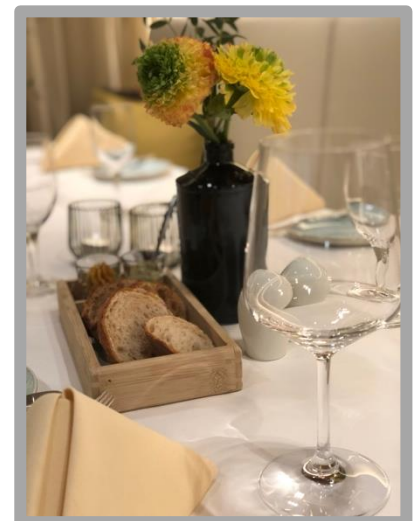
68,00 € /Pers.

Antipasti-Teller nach Absprache z.B. mit Vitello Tonnato  
Büffelmozzarella mit Tomaten und Pestodressing  
marinierte Riesengarnele  
Siedfleischsülze mit Schnittlauch-Senf vinaigrette,  
Gebratenes Sommergemüse und Stöckles Baguette

Geklärte Tomatenkraftbrühe  
mit Ricotta-Gnocchi und Gemüserauten

Rinderfiletmedaillons mit Basilikum-Pinienkern-Kruste  
an kräftiger Lembergersoße dazu Ratatouillegemüse,  
Kartoffelgratin und breite Bandnudeln

Pistazien-Halbgefrorenes mit Minzpesto  
und buntem Beerenallerlei



# BANKETTMAPPE

## Herbstliches Füllhorn

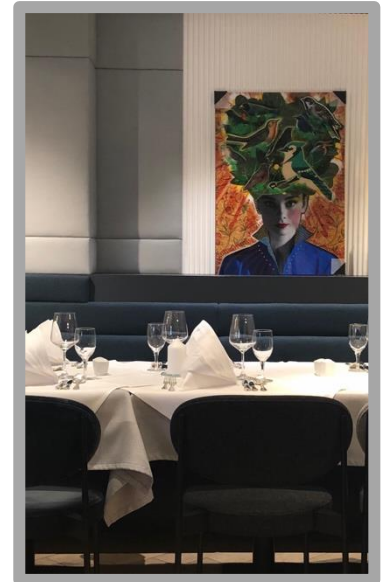
**57,00 € /Pers.**

Geräucherten Entenbrustscheiben mit bunten Rahmlinsen und Bissinger Feldsalat von Gärtnerei Kiemle

Macchiato vom Hokkaido-Kürbis mit weißem Portwein und gerösteten Pinienkernen

Reh- und Wildschweinbraten aus Stromberger Jagd mit zweierlei Soßen, Preiselbeeren  
Spätzle und kleinen Weckknödelchen  
dazu Marktgemüse

Marmorierter Eisgugelhupf mit Zimt-Sauerkirschen



## Winterzauber

**61,00 € /Pers.**

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Perlgraupen-Risotto mit Pimentosoße

Orangen-Fenchel-Rahmsuppe mit Garnelenspieß und Chilifäden

Hohenloher Schweinefilet -am Stück gebraten - mit Sherrysoße  
Marktgemüse, Kartoffelkroketten und gerösteten Schupfnudeln

Warmes Schokoladenkuchle mit Portweifeigen und Haselnuss-Eiscreme





# BANKETTMAPPE

## **WEITERE SPEISENAUSWAHL**

*-bitte entnehmen Sie die weitere Speiseneempfehlungen und Preise aus unserer à-la-carte Speisekarte oder sprechen Sie uns gerne an-*

Brot und Buttergedeck  
Brot mit Schmalz, Kräuterquark und leicht gesalzener Butter  
Amuse Bouche –kalt oder warm nach Ihren Wünschen

## **Vorspeisen**

Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Salatbukett, Balsamico-Dressing und gehobeltem Parmesan

Hausgebeizter Lachs mit Limonen-Sauerrahmdressing und kleinem Kartoffelrösti

Bunter Gartensalat mit Hausdressing, Croutons und Speckwürfele

## **Suppen**

Reh-Consommé mit gefülltem Flädle

Asiatische Safran-Kokosrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele

Schwäbisches Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebel und Schnittlauchröllchen

Tomatensuppe mit Gin und Mascarponehäubchen

## **Zwischengerichte**

Kross gebratene Bodensee-Zanderschnitte auf Blattspinat mit Grauburgundersoße und Kartoffelwürfel

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Senf-Dillsoße und Kräuterkartoffeln

Gekochte Ochsenbrust auf Kartoffel-Bouillongemüse mit frischem Meerrettich und Preiselbeeren



# BANKETTMAPPE

## HAUPTGÄNGE

Gefüllte Kalbsbrust nach Großmutter's Art mit Rahmsoße, Spätzle, Kartoffeltaler und saisonalem Marktgemüse

**(ab 20 Personen)**

Lammrücken unter der Pestokruste mit kräftiger Barolosoße auf Ratatouille-Gemüse mit Kartoffelgratin

Stuttgarter Filetteller- Rinder und Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Kräuterrahmsoße  
Spätzle, Kartoffelkroketten und saisonalem Marktgemüse

**Vegetarische Speisen entnehmen Sie bitte unserer aktuellen à-la-carte Speisekarte.**

## Desserts

Dreierlei fruchtige Sorbets mit Früchten der Saison

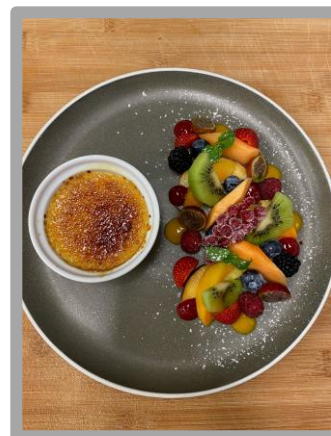
Süße Tapas-  
allerlei süße Leckereien in Minigläsern und Schälchen  
serviert oder vom Büfett

Schwäbische Schoddo Soße (Weinschaumsoße)  
mit Biskuitschnitten & gemischtem Eis

Mini-Desserts oder Sorbets für Zwischendurch

Otterbachs geeister Ofenschlupfer mit Beerenpotpourri

Otterbachs Eisgugelhupf mit Beerenpotpourri



# BANKETTMAPPE

## MITTERNACHTS-SNACKS AB 15 PERSONEN

Herzhafte Kartoffel-Gemüsesuppe mit Holzofenbrot	7,80 € / Person
Wienerle, Debrecziner und Weißwürste aus dem Sud mit Holzofenbrot, süßem Händelmeiersenf und scharfem Senf	9,20 € / Person
Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Früchten dazu ofenfrisches Baguette	9,80 € / Person

## KAFFEETAFEL AB 20 PERSONEN AUF ANFRAGE & NACH VERFÜGBARKEIT

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit Kaffee und Kuchen beginnen oder ausklingen lassen?

Gerne besorgen wir Ihnen die Kuchen der Jahreszeit entsprechend bei unserem Haus-Konditor oder Sie bringen diese von zuhause mit.

- ☉ **Kaffeegedeck mit bunter Kuchenauswahl** und Schlagsahne 22,00 € / Person
- ☉ **Kaffeegedeck mit selbstgebrachten Kuchen** 16,00 € / Person
- ☉ **Kaffeepauschale -Trauer-Gedeck** (11.30-16.30 Uhr) ab 24,00 € / Person mit gebrühtem Kaffee, Tee oder Kakao und Mineralwasser dazu entweder Kuchenauswahl und Butterbrezeln oder Maultaschensuppe und Zopf/Marmorkuchen oder belegte Brötchen und Zopf/Marmorkuchen

Das Kaffeegedeck beinhaltet Jacobs Royal Kaffee, Tee oder Kakao, das Kühlen und Aufschneiden der Kuchen, Anrichten auf Platten ausreichend Schlagsahne und das Verräumen der Kuchen nach Beenden der Kaffeetafel.

Kaffe ESPECIALITÄTEN wie Latte Macchiato, Espresso und Cappuccino werden nach Anzahl extra berechnet.

Aus hygienischen Gründen darf der Kuchen frühestens 12 Stunden vor Verzehr zur Lagerung geliefert werden. Die Abholung der restlichen Kuchen muss nach Ende der Veranstaltung erfolgen. Bitte bringen Sie dafür der Umwelt zuliebe Verpackungen mit. **Eingebrachten Kuchen sind von unserer Produkt-Haftung ausgeschlossen.**



# BANKETTMAPPE

Gesprächsprotokoll/Checkliste/VA-Auftrag: Gastname und Anschrift		
Datum und Beginn:		
Aperitif:		
Personenzahl:	Erwachsene	Kinder bis 9 Jahre
Dekoration:		
Raum:		
Tafelform:		
Uhrzeit des Essens:		
Menü:		
Vegetarier? Allergiker?		
Getränke:		
Sonstiges:		
Kindermenü:		
Menükartentext:		
Kaffee- und Kuchentafel		
Übernachtungen:	EZ:	DZ:
Ich stimme Ihren AGBs zu:		
Unterschrift: _____		Datum _____